

ORANGENKEKSE



ORANGENKEKSE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 40 Stück | 90 Min. | + Kühl-, Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 2 Bio-Orangen
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 200 g weiche Butter
- 1 Ei
- 50 g Orangeat
- 300 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- Mehl zum Ausrollen
- 100 g Vollmilch-Kuvertüre
- 100 g weiße Kuvertüre
- 200 g Orangenmarmelade



1166

ZUBEREITUNG

131

Kcal

Pro Stück ca.

2

Gramm

Eiweiß

15

Gramm

Kohlenhydrate

7

Gramm

Fett

1. Orangen heiß waschen, trocknen und Schale fein abreiben. Eine Frucht auspressen. Puderzucker sieben und mit Salz und Butter cremig rühren. Ei, 4 EL Orangensaft und abgeriebene -schale zufügen. Orangeat fein hacken und mit Mehl und Mandeln unterkneten. Teig zugedeckt 2-3 Stunden kühl stellen.

2. Teig auf wenig Mehl portionsweise dünn ausrollen und paarweise Kekse (Form nach Belieben) ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Blechweise im vorgeheizten Backofen bei [180 °C Ober-/Unterhitze \(160 °C Umluft\)](#) ca. 15 Minuten hell und knusprig backen. Herausnehmen und ganz auskühlen lassen.

3. Kuvertüren getrennt hacken und separat über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Kekse damit überziehen und trocknen lassen. Orangenmarmelade unter Rühren leicht erwärmen, übrige Kekse damit bestreichen und je einen Keks mit Kuvertüre darauf setzen.

Tipp:

Ein Rezept für Orangenmarmelade findest du [hier](#).

Obst: Orange